

GONET-MÉDEVILLE, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CHAMP D'ALOUETTE 2007



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Orangenschale
Apfelschale
Kandierte Früchte
Brioche
Kreide
Kaffeebohne
Pilze

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene
Einzellage
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Brioche
charakterreich
herrlich gereift
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2006
Weinberg Einzellage Champ d'Alouette in Mesnil-sur-Oger
Haut Valeur
Anbau Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager
Ausbau Verzicht auf Filtration
und Schönung
Biolog. Säureabbau durchgeführt
Lagerung gebrauchtes
Barriquefass
Reserveweine kein Reservewein
Dauer Hefelager 168 Monate
Dosage 2 Gramm / Liter
Degorgiert Mai 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen 97/100